



# Regulamin

**Mistrzostwa Polski w Dekoracji Tortów**

**krajowe eliminacje**

**Cake Designers World Championship FIPCG, Mediolan 2017**

**Patronat**



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria*

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej i dekoratorskiej. Zwycięzca będzie reprezentował Polskę na Mistrzostwach Świata w Mediolanie w październiku 2017.

Temat pracy konkursowej jest dowolny, jednak zwracamy uwagę, że temat ten musi być powiązany z elementem dekoracyjnym wykonanym przez Uczestnika w całości podczas Mistrzostw.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze pisma branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani sędziowie z Polski i zagranicy.

Krajowym koordynatorem Mistrzostw z ramienia FIPGC jest firma Akademia Słodka Pasja.



wersja 26\_08; zmiany:  
- dodano wstęp  
- l.12  
- l.13

## **Spis treści**

I. Postanowienia ogólne .....	5
II. Konkurencje i przebieg Mistrzostw .....	7
III. Kryteria Oceny .....	11
IV. Nagrody .....	12
V. Postanowienia końcowe .....	13

## Wstęp

Mam zaszczyt zaprosić wszystkich pasjonatów sztuki dekorowania tortów do wzięcia udziału w Mistrzostwach Polski w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2017. W tym roku po raz pierwszy otwierają one możliwość zaprezentowania swoich umiejętności na arenie międzynarodowej, a mianowicie w Cake Designers World Championship FIPGC Milano 2017, czyli Mistrzostwach Świata w zdobieniu tortów, które odbędą się już w październiku we Włoszech.

Ostatnie lata to wzrost zainteresowania sztuką dekorowania tortów. W naszym kraju pojawiło się wiele utalentowanych osób, które odnoszą sukcesy na konkursach w Polsce i za granicą. Spowodowało to, że zostaliśmy zauważeni i poproszeni przez Międzynarodową Federację Cukierników o wybranie osoby, która będzie reprezentowała Polskę w prestiżowych Mistrzostwach w Mediolanie.

Uczestnictwo w tej międzynarodowej imprezie, w której wezmą udział uczestnicy z Ameryki Południowej, Północnej, Europy i Azji to przede wszystkim prestiż, możliwość skonfrontowania swoich umiejętności z innymi uczestnikami, ale także nowe kontakty i inspiracje.

Zarówno w Warszawie jak i w Mediolanie uczestnicy eliminacji będą mieli do wykonania trzy zadania.

Po pierwsze zaprezentowanie tortu pokazowego przygotowanego wcześniej na atrapach we własnej pracowni tortu.

Drugie zadanie to dostarczenie tortów do degustacji dla jury, pamiętając, że torty muszą się nadawać do stworzenia tortów w stylu angielskim.

Trzecie zadanie, to wykonanie podczas Mistrzostw w Warszawie słodkiej biżuterii, może to być naszyjnik, kolia czy też na przykład broszka pasująca tematycznie do tortu i umieszczona na specjalnym ekspozytorze, natomiast w Mediolanie uczestnicy zostaną poproszeni o wykonanie tortu dekorowanego technikami użytymi przy zdobieniu tortu pokazowego.

Drodzy uczestnicy użyjcie Waszej wyobraźni, zaskoczcie jury zastosowanymi technikami i ich połączeniem, stwórzcie ciekawe zestawienia kolorów, eksperymentujcie z nowymi smakami. Powodzenia i do zobaczenia najpierw na Mistrzostwa Polski w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2017 w Warszawie , a później w Mediolanie!



Anna Grochalska przedstawicielka organizatora Międzynarodowej Federacji Cukierników FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria) na terenie Polski i członek jury polskich eliminacji do Cake Designers World Championship.

Właścicielka Słodkiej Pasji – Akademii i Sklepu Słodkich Dekoracji, która zajmuje się między innymi organizacją kursów z uznanymi dekoratorami z całego świata. Pasjonatka pieczenia oraz dekorowania ciast i tortów, uczestniczka kursów cukierniczych i szkoleń poświęconych dekorowaniu tortów we Włoszech.

Współpracuje z pismami branży cukierniczej , prowadzi blog i należy do Stowarzyszenia Opolskich Blogerów Kulinarynych, z którymi bierze udział w wielu kulinarnych imprezach na terenie Opola.

*Anna Grochalska*

(Członek Jury)

## I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizatorem Mistrzostw jest Expo Sweet EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych.
- I.2. Mistrzostwa są krajowymi eliminacjami do Cake Designers World Championship FIPCG, Mediolan 2017. Nieoficjalne tłumaczenie regulaminu Cake Designers można pobrać ze strony [www.exposweet.pl/regulaminy](http://www.exposweet.pl/regulaminy).
- I.3. Oficjalnym koordynatorem z ramienia FIPCG w Polsce jest firma Słodka Pasja, która jest także patronem merytorycznym Mistrzostw.
- I.4. Uczestnikami Mistrzostw mogą być firmy lub osoby pracujące (zarówno właściciele, jak i pracownicy) w cukierniach, piekarniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz w innych podmiotach, które udokumentują swój związek z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną i prowadzą **zarejestrowaną** w Polsce działalność gospodarczą w jednej z w/w branż.
- I.5. Uczestnika (firmę) reprezentuje oficjalnie wyłącznie jedna osoba. Dopuszcza się pomoc innych osób przy montażu tortu, przygotowaniu ekspozycji lub przenoszeniu tortu i elementu dekoracyjnego.
- I.6. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których mogą być umieszczone logotypy. Uczestnik jest zobowiązany występować w wyżej wymienionym ubraniu podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych wystąpień czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.
- I.7. Organizator postumenty ekspozycyjne (opisane w dalszej części) a także część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnych.
- I.8. Zawodnicy zobowiązani są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.
- I.9. Organizator zapewnia możliwość bezpłatnego parkowania samochodu dla Uczestników w dniach 26, 27 lutego oraz 1 marca.
- I.10. **Na życzenie Uczestnika**, dla osób spoza Warszawy, Organizator może zapewnić **bezpłatny** nocleg w dniach 26.02-1.03 w pokoju jedno lub dwuosobowym w hotelu zlokalizowanym w pobliżu Targów. Rezerwację bezpłatnych noclegów przyjmujemy do **1 grudnia 2016**. Późniejsze rezerwacje będą realizowane w miarę dostępności miejsc w hotelach.

- I.11. W dniu 26 lutego o godzinie 20:00 w hotelu (nazwa i adres hotelu zostaną podane w terminie późniejszym) odbędzie się na koszt Organizatora kolacja dla Uczestników. Dla każdego Uczestnika przewidziane jest jedno bezpłatne miejsce. W przypadku, gdyby Uczestnik chciał udać się na kolację z osobą towarzyszącą, jest zobowiązany do wcześniejszego zgłoszenia tego Organizatorowi oraz do opłacenia kosztu udziału osoby towarzyszącej (ok. 100zł).
- I.12. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy>. Zgłoszenia przyjmujemy do 10 stycznia 2017. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć co najmniej 3 zdjęcia własnych prac w zakresie dekoracji cukierniczej. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać na adres: [mistrzostwa@exposweet.pl](mailto:mistrzostwa@exposweet.pl)
- I.13. Ilość miejsc w Mistrzostwach jest ograniczona. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona komisja kwalifikacyjna.

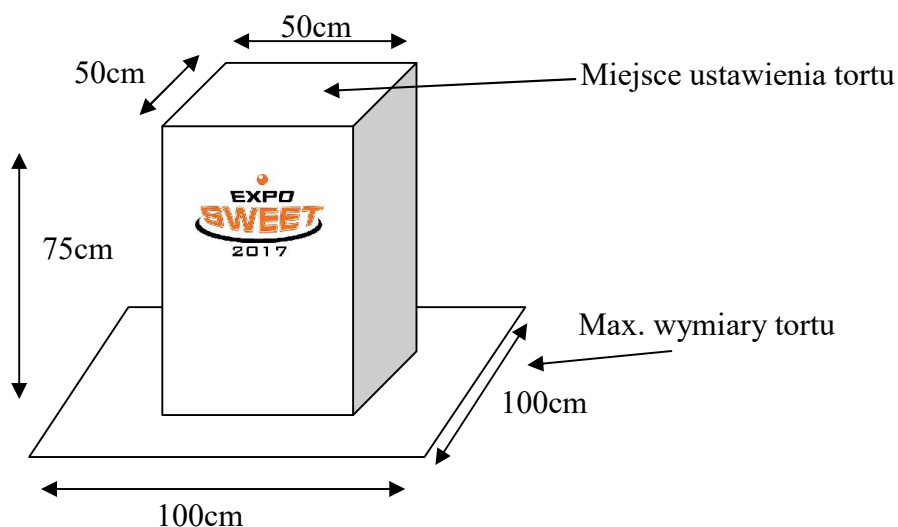
## II. Konkurencje i przebieg Mistrzostw

II.1. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w trzech konkurencjach

- 1) tort okolicznościowy (pokazowy)
- 2) element dekoracyjny wykonany na miejscu
- 3) tort degustacyjny.

II.2. **Tort okolicznościowy (pokazowy).** Każdy Uczestnik przygotowuje na atrapach we własnej pracowni jeden tort okolicznościowy (pokazowy) o tematyce dowolnej. Tort okolicznościowy należy dostarczyć w całości lub w elementach na teren Mistrzostw, a następnie ustawić (złożyć) na wskazanym postumencie.

II.3. Organizator zapewnia podest do ekspozycji tortu. Będzie to biała bryła o wymiarach 50cm x 50cm i o wysokości 75cm. Podestów nie można oklejać ani zakrywać obrusem, do dyspozycji uczestnika jest tylko górna powierzchnia o wyżej wymienionych rozmiarach. Tort okolicznościowy może mieć dowolny kształt oraz dowolną wysokość, jednak zastrzega się, aby długość i szerokość nie przekraczały wymiarów 100cm x 100cm.



II.4. Ze względu na panujące w hali wystawienniczej warunki, zaleca się, aby dekoracje tortów były wykonane na atrapach. Jury nie będzie w torcie dekoracyjnym oceniać składu, smaku, ani receptury.

II.5. Zastrzega się jednak, że mimo iż tort wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).

II.6. Jury ma prawo odjąć punkty, jeśli uzna, że konstrukcja zarówno samego tortu, jak i niektórych elementów nie mogłaby zaistnieć gdyby tort nie był atrapą. Techniki mocowania jak i łączenia poszczególnych elementów dekoracyjnych muszą być takie same, jakie mogłyby być zastosowane przy jadalnym torcie.

- II.7. Tort okolicznościowy należy dostarczyć (i w pełni zainstalować) w dniu 26.02.2017 w godzinach 7:00 – 11:00 na halę targową przy ul. Marsa 56C w Warszawie i umieścić na wybranym postumencie. Uczestnik wybiera postument spośród dostępnych zgodnie z kolejnością dotarcia na halę. W przypadku, gdy więcej niż jeden Uczestnik dotrze w tym samym czasie postumenty są losowane. Numer postumentu oznacza także kolejność startową w pozostałych konkurencjach.
- II.8. Ocena tortów odbędzie się w godzinach 11:00 – 13:00 w dniu 26 lutego. Podczas oceny Uczestnik musi przebywać w pobliżu tortu i być ubrany w uniform dostarczony przez Organizatora. Uczestnik może zostać poproszony, aby krótko zaprezentował swój tort, omówił zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.
- II.9. **Element dekoracyjny.** Każdy Uczestnik musi wykonać na miejscu dowolny element dekoracyjny nawiązujący tematycznie do tortu i wyeksponowany na specjalnym ekspozytorze jubilerskim - popiersiu, którego zdjęcie i wymiary podano w p. II.10. Element może mieć charakter broszy, kolii, naszyjnika lub dowolny inny wg pomysłu Uczestnika.
- II.10. Element dekoracyjny (wraz ze wszystkimi składnikami) przeznaczony do umieszczenia na ekspozytorze musi zostać w całości wykonany wyłącznie podczas trwania Mistrzostw. Element ten musi być wykonany wyłącznie z produktów jadalnych, mas cukierniczych, karmelu, czekolady itp. – wg decyzji Uczestnika. Zabrania się używania elementów wcześniej przygotowanych całościowo lub częściowo.
- II.11. Użycie elementów przygotowanych wcześniej może skutkować dyskwalifikacją Uczestnika.
- II.12. Ekspozytor jest koloru białego, matowego. Jest wykonany z plastiku. Podczas Mistrzostw ekspozytory zostaną umieszczone na nodze w formie białego profilu o przekroju kołowym i o wysokości 100cm.
- II.13. Ekspozytory zostaną wysłane do Uczestników najpóźniej na 30 dni przed Mistrzostwami, tak, aby każdy mógł przeciwżyć wcześniej przygotowanie i montaż elementu. Uwaga, każdy Uczestnik **musi** przywieźć udostępniony ekspozytor na Mistrzostwa, gdyż na nim będzie eksponowana praca.
- II.14. Sposób zamocowania elementu dekoracyjnego na postumencie jest dowolny.



II.15. Wymiary i wygląd ekspozytora do elementu dekoracyjnego:



II.16. Przygotowanie elementu dekoracyjnego podczas Mistrzostw rozpocznie się w dniu 26.02 o godzinie 13:30. Wcześniej Uczestnicy będą mieli 30 minut na przygotowanie stanowiska pracy w specjalnie udostępnionej sali (hol główny na I piętrze).

II.17. Wyposażenie stanowiska pracy obejmuje:

- stół o wymiarach co najmniej 80x80cm, pokryty nieprzemakalnym obrusem
- regał z półkami o wymiarach 50x50cm wys. 200cm, przy czym 2 półki zostaną wykonane z drutów, a dwie będą pełne.
- krzesło

II.18. Praca nad elementem dekoracyjnym zostanie przerwana o godzinie 18:00 w dniu 26.02, a sala zostanie komisyjnie zamknięta i opieczetowana.

II.19. W dniu 27.02 sala zostanie komisyjnie otwarta o godzinie 9:00. Od tego momentu Uczestnicy będą mieli czas do godziny 11:00 na dokończenie pracy i przeniesienie jej na docelowe miejsce ekspozycji tj. obok tortu okolicznościowego. O godzinie 11:00 rozpocznie się ocena prac, która potrwa do godziny 12:00.

II.20. **Tort degustacyjny.** Każdy Uczestnik musi przywieźć **2** identyczne torciki do degustacji. **Każdy** z torcików o masie nie mniejszej niż 1000g. Torciki będą przeznaczone do degustacji przez jury i muszą być wykonane w takiej technice, która mogłaby zostać skutecznie zastosowana w przygotowaniu tortu dekoracyjnego. Jury odejmie punkty w przypadku uznania, że tort dekoracyjny nie mógłby zostać wykonany w tej samej technice, co torciki przeznaczone do degustacji. Torty degustacyjne nie powinny być udekorowane, ale mogą być pokryte masą taką, jak w torcie pokazowym (np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, lukier itp.).

II.21. Do przechowywania tortów degustacyjnych zostaną udostępnione lodówki, w których należy umieścić torty po dotarciu na halę w dniu 26.02.

II.22. Torty degustacyjne zostaną poddane ocenie smakowej w dniu 27.02 od godziny 13:00.

II.23. Skrócony harmonogram Mistrzostw:

1. Przyjazd, instalacja torów pokazowy -	26.02 g. 7:00-11:00
2. Ocena tortów pokazowych -	26.02 g. 11:00-13:00
3. Praca nad elementem dekoracyjnym -	26.02 g. 13:00-18:00
4. Kolacja dla Uczestników –	26.02 g. 20:30
5. Praca / instalacja elementu dekoracyjnego -	27.02 g. 9:00-11:00
6. Ocena elementu dekoracyjnego –	27.02 g. 11:00-12:00
7. Ocena tortów degustacyjnych –	27.02 od g. 13:00
8. Ogłoszenie wyników -	27.02 od g. 17:00
9. Ogłoszenie Nagrody Publiczności –	1.03 g. 14:00*
10. Odebranie tortów –	1.03 od g. 16:30

---

\* Dokładna godzina ogłoszenia Nagrody Publiczności zostanie podana w dniu 26.02.

### **III. Kryteria Oceny**

Siedmioosobowe Jury składa się z Mistrzów Cukiernictwa:

- Przewodniczący
- Honorowy członek Jury (to miejsce jest przeznaczone dla Laureata poprzedniej edycji Konkursu)
- Pięciu członków Jury - Mistrzowie Cukiernictwa oraz Dekoratorzy.

Jury dokona oceny poszczególnych tortów – eksponatów, biorąc pod uwagę poszczególne kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1600.

Oprócz Jury oceniającego, Organizator wyznaczy sędziów technicznych, którzy będą na bieżąco kontrolować poprawność przebiegu rywalizacji.

Sędziowie techniczni nie będą przyznawać punktów, a jedynie raportować do Jury wszelkie przypadki naruszenia regulaminu.

#### **Punktacja:**

##### **Tort okolicznościowy**

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw                   | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania                      | 0 – 100pkt. |
| 4. Oryginalność formy                               | 0 – 100pkt. |
| 5. Pokazanie tematu                                 | 0 – 100pkt. |

##### **Torciki degustacyjne**

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. kreatywność, estetyka prezentacji | 0 - 200 pkt. |
| 2. kompozycja smakowa                | 0 - 200 pkt. |
| 3. struktura, złożoność kompozycji   | 0 - 200 pkt. |

##### **Element dekoracyjny**

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw                   | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania                      | 0 – 100pkt. |
| 4. Nawiązanie do tematu tortu okolicznościowego     | 0 – 100pkt. |
| 5. Organizacja i czystość pracy                     | 0 – 100pkt. |

## **IV. Nagrody**

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

### **I Miejsce**

- złoty medal dla Uczestnika,
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 3 000\* PLN dla Uczestnika.

### **II Miejsce**

- srebrny medal dla Uczestnika,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 2 000\* PLN dla Uczestnika.

### **III Miejsce**

- brązowy medal dla Uczestnika,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 1 000\* PLN dla Uczestnika.

\* Kwoty brutto. Wypłata nastąpi w formie przelewu na wskazane konto w ciągu 14 dni. Podatek opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

### **Nagroda Publiczności**

- Statuetka Nagrody Publiczności ufundowana przez PPIC i EZIG

Uwaga, Nagroda Publiczności zostanie wręczona w dniu **1.03** o godzinie **14:00**.

Wszyscy startujący Uczestnicy Mistrzostw otrzymają pamiątkowe medale oraz dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach.

### **Nagroda specjalna – złożona z dwóch elementów.**

#### **A. 6000 zł netto**

Zwycięzca Mistrzostw zyskuje prawo do reprezentowania Polski na Mistrzostwach Świata Cake Designers World Championship FIPCG, które odbędą się w Mediolanie 23-24 X 2017. Zwycięzca otrzyma dofinansowanie w kwocie **6000zł** netto z przeznaczeniem na przygotowania do startu w w/w imprezie.

**B. Voucher** ufundowany przez Akademię Słodka Pasja z przeznaczeniem na udział w profesjonalnych szkoleniach organizowanych przez Akademię w okresie przygotowań do Mistrzostw Świata tj. od 03.2017 do 10.2017.

Przyjęcie nagrody specjalnej następuje po podpisaniu umowy sponsorskiej z zobowiązaniem do udziału w w/w imprezie. W przypadku wycofania się z udziału, Uczestnik zobowiązany będzie do zwrotu Nagrody specjalnej. Jeśli Zwycięzca odmówi przyjęcia nagrody, może ją otrzymać następny w kolejności Uczestnik.

## **V. Postanowienia końcowe**

- V.1. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu ani przygotowań Uczestników.
- V.2. Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 27 lutego o godz. 17:00 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).
- V.3. Prace konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 1 marca 2017 roku do godz. 16.30.
- V.4. Uczestnicy mogą odebrać swoje prace dnia 1.03.2017 od 16:30 do godz. 20.00. Jeśli prace nie zostaną odebrane Organizator zastrzega sobie prawo do ich zabrania lub utylizacji.
- V.5. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 15 lutego 2017.
- V.6. Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.
- V.7. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania pracy wystawowej.
- V.8. Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu czy odwołaniu. Wyniki są podawane i zamieszczane na stronie [www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl) po zakończeniu targów.
- V.9. Zgłaszając się do Mistrzostw, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które wykonają podczas Mistrzostw.
- V.10. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. V.9 ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- V.11. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Mistrzostw udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków obejmującego, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką,

wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii w dowolny sposób przez dowolną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet – w materiałach informacyjnych lub promocyjnych Organizatora lub podmiotów z nim współpracujących.

- V.12. Uczestnicy Mistrzostw upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Mistrzostw, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Mistrzostw bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie V.11
- V.13. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkich Uczestników. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestników w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.
- V.14. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**